tanico

ガスレンジ・ガステーブル

ultimo

V SERIES

α SERIES

STANDARD SERIES

PLUS 1 SERIES

ガスレンジ・ガステーブル【ウルティモシリーズ】

安全性・機能性・品質を追求したウルトラモデル

【ガスレンジ】

トップバーナには、17.4kW（15,000kcal/h）の強力ユニバーサル二重バーナを採用。連続スパーク点火方式による自動点火に加え、トロ火（弱火）から強火まで調整が自由にできます。また、レンジトップ面は全面五徳（堅牢な鋳物製）を採用しています。さらに全機種にバックガードを標準装備しました。（H=200mm）

オーブン庫内はワイドに設計、圧電点火方式、庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタットと立ち消え安全装置を組み込むことにより安全性を追求し、なお操作もシンプルで簡単です。

外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材（SUS430,No.4仕上げ）を使用している為、清掃も容易になり美しく衛生的に使用していただけます。

付属品：オーブンバット、オーブンバット敷き網、オーブン棚網、バット掛け、乾電池

TSGR-1232

TSGR-1530

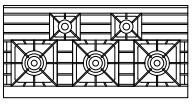
TSGR-1843

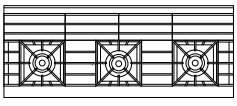
TSGR-0920A

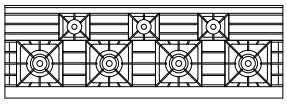
TSGR-1532A

ガスレンジ 奥行600シリーズ

JFEA

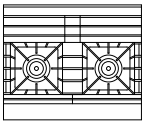

TSGR-1232
W1,200×D600×H800

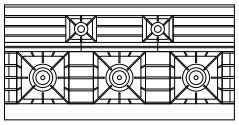

TSGR-1530
W1,500×D600×H800


TSGR-1843
W1,800×D600×H800

ガスレンジ 奥行750シリーズ

JFEA


TSGR-0920A
W900×D750×H800


TSGR-1532A
W1,500×D750×H800

安全性・機能性を追求し、使い勝手も優れたモデル。

オーブン庫内高さを従来より高く320mmに変更。
幅広い調理機器に対応。

●オーブン庫内寸法
W500×D500×H320（mm）

●オーブンコントロール

回しやすく、一目で火力調整ポジションがわかる、最新のデザイン。
着火不良を無くす、連続スパーク点火方式を採用。

連続スパーク点火方式　高性能サーモスタット　立ち消え安全装置

JFEA JFEA業務用厨房設備機器基準適合登録機器

トップバーナには、17.4kW（15,000kcal/h）の強力ユニバーサル二重バーナを採用。連続スパーク点火方式による自動点火に加え、トロ火（弱火）から強火まで調整が自由にできます。また、レンジトップ面は全面五徳（堅牢な鋳物製）を採用しています。さらに全機種にバックガードを標準装備しました。（H=200mm）

外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材（SUS430,No.4仕上げ）を使用しているため清掃も容易になり、美しく衛生的に使用していただけます。特に重量負担の大きなパイプ脚部にはステンレス材SUS304,φ38を使用しています。また調理道具類の収納に便利なスノコ棚付です。

付属品：乾電池

TSGT-0921

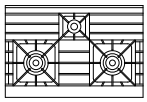
TSGT-1532

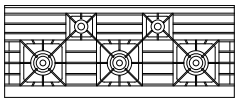
TSGT-0920A

TSGT-1530A

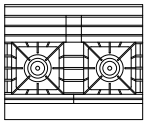
TSGT-1532A

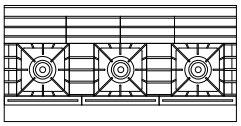
ガステーブル 奥行600シリーズ JFEA

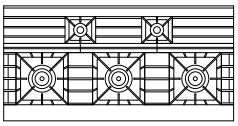

TSGT-0921
W900×D600×H800


TSGT-1532
W1,500×D600×H800

ガステーブル 奥行750シリーズ JFEA


TSGT-0920A
W900×D750×H800


TSGT-1530A
W1,500×D750×H800


TSGT-1532A
W1,500×D750×H800

連続スパーク点火方式を採用した、ウルティモシリーズのバーナー・バリエーション。

φ90一重バーナ強火（A）
4.1kW（3,500kcal/h）

φ90一重バーナ強火（B）
5.2kW（4,500kcal/h）

φ165二重バーナ強火
13.9kW（12,000kcal/h）

φ190二重バーナ強火
17.4kW（15,000kcal/h）

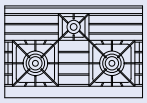
ガスレンジ・ガステーブル【ウルティモシリーズ】

幅広いラインナップと、高い品質は
多様化する厨房環境のあらゆるシチュエーションにお応えできます。

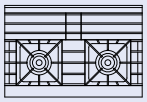
ウルティモシリーズ／ガスレンジ、ガステーブル トップバリエーション

奥行600

W900×D600×H800

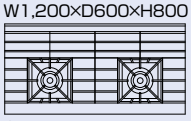


TSGT-0921
TSGR-0921

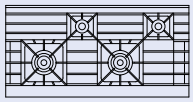


TSGT-0920
TSGR-0920

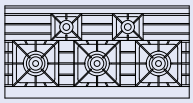
W1,200×D600×H800



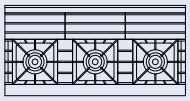
★TSGT-1220
★TSGR-1220



TSGT-1222
TSGR-1222

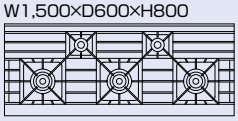


TSGT-1232
TSGR-1232

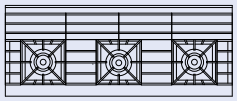


TSGT-1230
TSGR-1230

W1,500×D600×H800

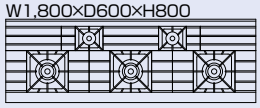


TSGT-1532
TSGR-1532

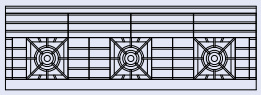


★TSGT-1530
★TSGR-1530

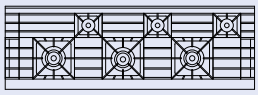
W1,800×D600×H800



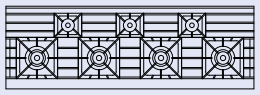
★TSGT-1832
★TSGR-1832



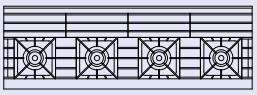
★TSGT-1830
★TSGR-1830



★TSGT-1833



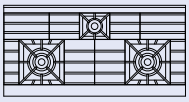
★TSGT-1843
★TSGR-1843



★TSGT-1840
★TSGR-1840

参考オーダー製作例

用途に応じて様々な組み合わせが可能です。
お気軽にご相談ください。

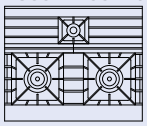


★ 受注生産品

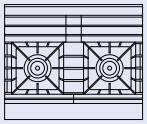
W1,200×D600×H800

奥行750

W900×D750×H800

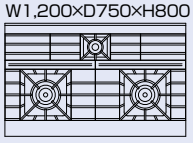


TSGT-0921A
TSGR-0921A

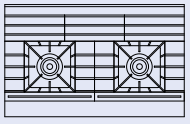


TSGT-0920A
TSGR-0920A

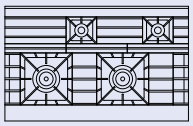
W1,200×D750×H800



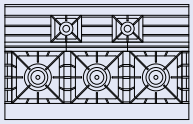
★TSGT-1221A
★TSGR-1221A



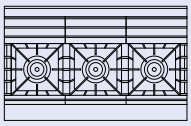
★TSGT-1220A
★TSGR-1220A



TSGT-1222A
TSGR-1222A

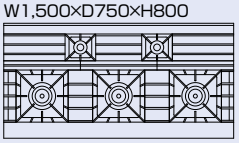


TSGT-1232A
TSGR-1232A

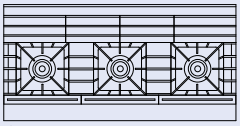


TSGT-1230A
TSGR-1230A

W1,500×D750×H800

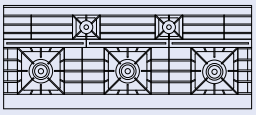


TSGT-1532A
TSGR-1532A

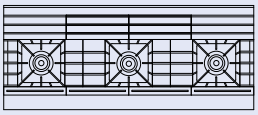


★TSGT-1530A
★TSGR-1530A

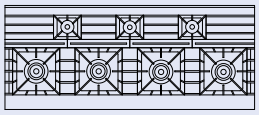
W1,800×D750×H800



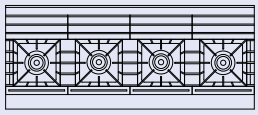
★TSGT-1832A
★TSGR-1832A



★TSGT-1830A
★TSGR-1830A



★TSGT-1843A
★TSGR-1843A



★TSGT-1840A
★TSGR-1840A

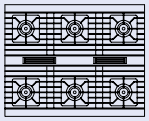
オーダー例

高級感溢れるブラックステンレスを使用した
ウルティモカスタムモデル。
ご要望に応じて写真以外の製品を組み込む事も可能です。
ブラックステンレス:ステンレス特有の質感を楽しむ事ができます。
また、黒い色は塗装ではなく酸化皮膜の作用を利用しているため、
美しい輝きを維持できます。

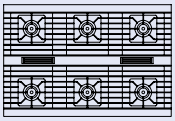
左から
パスタボイラー、ガスレンジウルティモ、サイドテーブル、フライヤー

プラスワンシリーズ／ガスレンジ、ガステーブル トップバリエーション

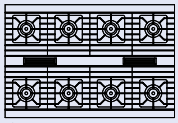
奥行1200 両面仕様



★R1560CW
★T1560CW
W1,500×D1,200×H800



★R1860CW
★T1860CW
W1,800×D1,200×H800



★R1880CW
★T1880CW
W1,800×D1,200×H800

★ は受注生産品です。納期をご確認ください。
※JIA認証品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器の設置基準に基づく安全な設置を施してください。

(財) 日本ガス機器検査協会検査合格品

JFEA業務用厨房設備機器基準適合登録機器

ウルティモシリーズ／ガスレンジ

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス(13A) kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ190	φ165	φ90	使用最大鍋寸法(径)(mm) φ190	φ165	φ90	オーブン数	JIA認証
奥行600mmシリーズ	JFEA															
TSGR-0921	900	600	800	40.1	34,500	36.6	2.62	20		2	A×1		400	260	1	○
TSGR-0920	900	600	800	36.1	31,000	32.9	2.36	20		2			400		1	○
TSGR-1222	1,200	600	800	44.2	38,000	40.2	2.88	20		2	A×2		400	260	1	○
★TSGR-1220	1,200	600	800	36.1	31,000	32.9	2.36	20		2			400		1	○
TSGR-1232	1,200	600	800	58.2	50,000	52.6	3.77	20		3	A×2		400	260	1	○
TSGR-1230	1,200	600	800	50.0	43,000	45.4	3.25	20		3			400		1	○
★TSGR-1530	1,500	600	800	58.2	50,000	53.5	3.83	25		3			400		2	○
TSGR-1532	1,500	600	800	66.3	57,000	60.7	4.35	25		3	A×2		400	260	2	○
★TSGR-1832	1,800	600	800	66.3	57,000	60.7	4.35	25		3	A×2		400	260	2	○
★TSGR-1830	1,800	600	800	58.2	50,000	53.5	3.83	25		3			400		2	○
★TSGR-1843	1,800	600	800	84.3	72,500	76.8	5.50	25		4	A×3		400	260	2	○
★TSGR-1840	1,800	600	800	72.1	62,000	65.9	4.72	25		4			400		2	○
奥行750mmシリーズ	JFEA															
TSGR-0921A	900	750	800	48.3	41,500	43.4	3.11	20	2		B×1	420		280	1	○
TSGR-0920A	900	750	800	43.0	37,000	38.8	2.78	20	2			420			1	○
★TSGR-1221A	1,200	750	800	48.3	41,500	43.4	3.11	20	2		B×1	420		280	1	○
TSGR-1222A	1,200	750	800	53.5	46,000	48.0	3.44	20	2		B×2	420		280	1	○
★TSGR-1220A	1,200	750	800	43.0	37,000	38.8	2.78	20	2			420			1	○
TSGR-1232A	1,200	750	800	70.9	61,000	63.4	4.54	20	3		B×2	420		280	1	○
TSGR-1230A	1,200	750	800	60.5	52,000	54.2	3.88	20	3			420			1	○
TSGR-1532A	1,500	750	800	79.1	68,000	71.5	5.12	25	3		B×2	420		280	2	○
★TSGR-1530A	1,500	750	800	68.6	59,000	62.3	4.46	25	3			420			2	○
★TSGR-1832A	1,800	750	800	79.1	68,000	71.5	5.12	25	3		B×2	420		280	2	○
★TSGR-1830A	1,800	750	800	68.6	59,000	62.3	4.46	25	3			420			2	○
★TSGR-1843A	1,800	750	800	101.8	87,500	91.4	6.55	25	4		B×3	420		280	2	○
★TSGR-1840A	1,800	750	800	86.1	74,000	77.6	5.56	25	4			420			2	○
奥行1200mmシリーズ〈プラスワンシリーズ〉																
★R1560CW	1,500	1,200	800	134.9	116,000	117.3	8.40	32×2	6			400			2両面	
★R1860CW	1,800	1,200	800	134.9	116,000	117.3	8.40	32×2	6			400			2両面	
★R1880CW	1,800	1,200	800	167.5	144,000	144.1	10.32	32×2	8			400			2両面	

ウルティモシリーズ／ガステーブル

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス(13A) kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ190	φ165	φ90	使用最大鍋寸法(径)(mm) φ190	φ165	φ90	JIA認証
奥行600mmシリーズ	JFEA														
TSGT-0921	900	600	800	32.0	27,500	28.5	2.04	20		2	A×1		400	260	○
TSGT-0920	900	600	800	27.9	24,000	24.8	1.78	20		2			400		○
TSGT-1222	1,200	600	800	36.1	31,000	32.1	2.30	20		2	A×2		400	260	○
★TSGT-1220	1,200	600	800	27.9	24,000	24.8	1.78	20		2			400		○
TSGT-1232	1,200	600	800	50.0	43,000	44.5	3.19	20		3	A×2		400	260	○
TSGT-1230	1,200	600	800	41.9	36,000	37.3	2.67	20		3			400		○
★TSGT-1530	1,500	600	800	41.9	36,000	37.3	2.67	25		3			400		○
TSGT-1532	1,500	600	800	50.0	43,000	44.5	3.19	25		3	A×2		400	260	○
★TSGT-1832	1,800	600	800	50.0	43,000	44.5	3.19	25		3	A×2		400	260	○
★TSGT-1830	1,800	600	800	41.9	36,000	37.3	2.67	25		3			400		○
★TSGT-1833	1,800	600	800	54.1	46,500	48.2	3.45	25		3	A×3		400	260	○
★TSGT-1843	1,800	600	800	68.0	58,500	60.6	4.34	25		4	A×3		400	260	○
★TSGT-1840	1,800	600	800	55.8	48,000	49.7	3.56	25		4			400		○
奥行750mmシリーズ	JFEA														
TSGT-0921A	900	750	800	40.1	34,500	35.3	2.53	20	2		B×1	420		280	○
TSGT-0920A	900	750	800	34.9	30,000	30.7	2.20	20	2			420			○
★TSGT-1221A	1,200	750	800	40.1	34,500	35.3	2.53	20	2		B×1	420		280	○
TSGT-1222A	1,200	750	800	45.4	39,000	39.9	2.86	20	2		B×2	420		280	○
★TSGT-1220A	1,200	750	800	34.9	30,000	30.7	2.20	20	2			420			○
TSGT-1232A	1,200	750	800	62.8	54,000	55.3	3.96	20	3		B×2	420		280	○
TSGT-1230A	1,200	750	800	52.3	45,000	46.1	3.30	20	3			420			○
TSGT-1532A	1,500	750	800	62.8	54,000	55.3	3.96	25	3		B×2	420		280	○
★TSGT-1530A	1,500	750	800	52.3	45,000	46.1	3.30	25	3			420			○
★TSGT-1832A	1,800	750	800	62.8	54,000	55.3	3.96	25	3		B×2	420		280	○
★TSGT-1830A	1,800	750	800	52.3	45,000	46.1	3.30	25	3			420			○
★TSGT-1843A	1,800	750	800	85.5	73,500	75.2	5.39	25	4		B×3	420		280	○
★TSGT-1840A	1,800	750	800	69.8	60,000	61.4	4.40	25	4			420			○
奥行1200mmシリーズ〈プラスワンシリーズ〉															
★T1560CW	1,500	1,200	800	97.7	84,000	80.4	5.76	25×2	6			400			
★T1860CW	1,800	1,200	800	97.7	84,000	80.4	5.76	32×2	6			400			
★T1880CW	1,800	1,200	800	130.3	112,000	107.2	7.68	32×2	8			400			

ガステーブル付属品:乾電池
ガスレンジ付属品:オーブンバット、オーブンバット敷き網、オーブン棚網、バット掛け、乾電池
JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
対応ガス種は、13A,LPGの2種となります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

ガスコンベクションレンジ【ウルティモシリーズ】

新開発ファンを使用したコンベクションオーブンを搭載

TSGC-0921

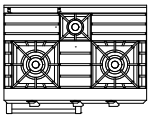
トップバーナには、165φのユニバーサル二重バーナを採用。連続スパーク点火方式による自動点火に加え、トロ火（弱火）から強火まで調整が自由にできます。また、レンジトップ面は全面五徳（堅牢な鋳物製）を採用しています。
さらにバックガードを標準装備しました。
（H=200mm）

オーブンは独自の新開発ファンを搭載することで。今までに無いレベルの焼き上がりを実現いたしました。

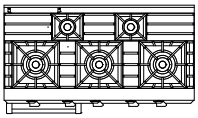
外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材（SUS430,No.4仕上げ）を使用している為、清掃も容易になり美しく衛生的に使用していただけます。

付属品：2/3 サイズホテルパン（深25mm）×2、
シリコン鍋掴み、乾電池

ガスコンベクションレンジ　コンベクションオーブン付き



TSGC-0921
W900×D600×H800



TSGC-1232
W1,200×D600×H800

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	トップバーナ φ165	φ90	使用最大鍋寸法（径）(mm) φ165	φ90	コンベクションオーブン数	JIA認証
TSGC-0921	900	600	800	40.1	34,500	36.6	2.62	20	2	1	400	260	1	○
TSGC-1232	1,200	600	800	58.2	50,000	52.6	3.77	20	3	2	400	260	1	○

※単相100V（50/60Hz）110Wが必要です。　※ ホテルパン専用収納ラック付（TSGC-1232）
付属品:2/3 サイズホテルパン（深25mm）×2、シリコン鍋掴み、乾電池
使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
対応ガス種は、13A、LPG の2 種となります。

調理例

	調理名	1回調理量	主要食材	食材形状	調理温度	調理時間
1	鮭の切り身焼き	4段	鮭切り身 28切れ	70～80g/切れ	250℃	12分
2	鯖の半身焼き	4段	鯖半身 20枚	100～130g/切れ	250℃	12分
3	秋刀魚の塩焼き	4段	秋刀魚 20尾	100g/尾	300℃	10分
4	鶏肉の照り焼き	2段	鶏もも肉　8枚	300g/枚	160℃	18分
5	ハンバーグ	4段	32個分	100g/個	180℃	15分
6	ローストビーフ	1段	牛ロース肉 4kg・野菜類 約1kg		100℃	3～3.5時間 ホールディング1時間
7	ローストチキン	4段	骨付き鶏もも肉 16本	380～400g/本	180℃	25分
8	ベイクドポテト	4段	じゃがいも 8kg	100～120g/個	160℃	40分
9	ポテトグラタン	4段	各種いも 3kg・ホワイトソース 2kg	28cmグラタン皿 4枚	200℃	25分
10	スパニッシュオムレツ	2段	卵 36個・牛乳 180ml・野菜類 約2kg		180℃	30分
11	ピザ	2段	クリスピーピザクラスト　2枚（半焼成チルド）	22cm/枚	230℃	5分
12	アップルパイ	2段	りんご 6個・パイシート 400g	18cmパイ皿2枚	180℃	40分
13	スポンジケーキ	4段	薄力粉 400g・砂糖 400g・卵 12個	18cmケーキ型4個	160℃	30分
14	カスタードプディング	1段	16個分	70ml/個	160℃	30分
15	冷凍クロワッサン	4段	冷凍クロワッサン　36個	25g/個	180℃	18分

・詳しいレシピのご用命は、お近くの営業所へお申し付けください。
・1回調理量は、当社がおすすめする調理段数になります。

（財）日本ガス機器検査協会検査合格品　連続スパーク点火　高性能サーモスタット　立ち消え安全装置

業界初の新機能を満載!!

ウルティモシリーズ･ガスレンジにコンベクションオーブンを新搭載!
この1台で「煮る･焼く･炊く･炒める･茹でる..」あらゆる調理が思いのまま。

ホテルパンで調理でき、最大4段使用可能の大容量

オーブンバットにホテルパン(2/3サイズ)規格が使えるので、
ほかの機器との互換性が100%(専用バット不要)

ホテルパン4段使用可能で調理量が大幅アップ。

抜群の使いやすさと高機能

庫内灯はハロゲン灯採用により庫内が明るく調理状態が
ひと目で確認できます。

新開発コントロールパネル搭載により、正確なデジタル制御で
100～300℃の範囲で調理温度の設定が可能。
もちろんタイマー設定で調理はおまかせ。
明るいLED表示で視認性に優れ、フラットパネルなので
清掃性にも優れています。

ホテルパン専用収納ラック付き

調理準備などホテルパンの置き場に困りません。
(TSGC-1232タイプ)

着火が容易な連続スパーク着火

トップコンロは連続スパーク式を採用。

φ165ユニバーサル二重バーナー

φ90ユニバーサルバーナー

省エネ

立ち上がりが早いのでアイドリングタイムの予熱が要らず
ガス代を抑えられますので省エネです!

安全：ファン回転検知

庫内を最適な状態に保つ為、ファンの回転を制御し、
安全な状態をキープ。
温度過昇防止装置、立ち消え安全装置も搭載。

簡単メンテナンス

コンベクションオーブンのメンテナンスは
全て本体を移動せず正面から出来るので、
メンテナンス時間も大幅短縮。忙しいお店を休ませません。
(通常メンテナンス時)

ガスレンジ・ガステーブル【Vシリーズ】

1ランク上の熱量に匹敵する内部炎口バーナー

【ガスレンジ】

トップバーナーには、12.8kw(11,000kcal/h)の内部炎口二重バーナーとブンゼンバーナーを使い方に合わせて混載。点火は圧電点火方式により、火力もトロ火(弱火)から強火まで内側バーナー用と外側バーナー用の器具栓つまみにより自由に調整ができます。

外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430, No.4仕上げ)を使用している為、清掃も容易になり美しく衛生的に使用していただけます。

レンジトップ面は全面ゴトク(堅牢な鋳物製)ですから、大きな鍋も持ち上げることなく、スムーズに移動ができ作業効率を高めます。

オーブン庫内はワイドな設計。圧電点火方式や庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタット(100℃～320℃)、立ち消え安全装置を組み込むことにより安全性を追求し、操作もシンプルで簡単です。

【ガステーブル】

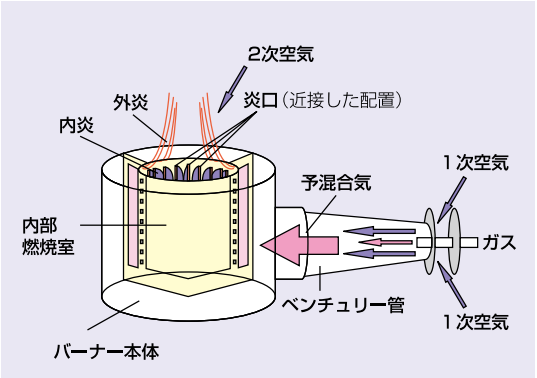
付属品: バット、棚網、バット掛け

(社)日本ガス協会 '98年度「技術大賞」受賞

ガスに関する独創性・発展性に富む画期的な新技術を開発し、ガス事業の発展に極めて大きな貢献をした企業に贈られる賞です。

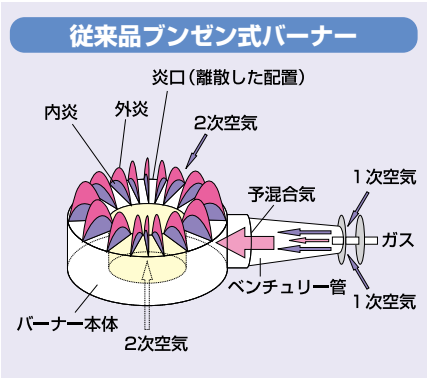
高さ850mmタイプも製作いたします。

内部炎口バーナーの特長(φ140)



バーナー内部にスリット状の炎口を近接して配置し、さらにバーナー中央下部からの2次空気の流入を塞いだ内部燃焼室内を持つ。

従来品ブンゼン式バーナー



炎口がバーナー表面に離散的に設置されている

高熱効率

火炎温度が従来より大幅に高く、中央に集中しているので熱効率が高い。

低輻射

火炎が中央に集中しているので、外側に広がりにくく、輻射熱が少ない。輻射熱による体感温度は、約8℃下がります。

低NOx(窒素酸化物)性

一次空気の割合が高いので、NOxを従来の1/2程度に低減できる。

清掃性向上

煮こぼれがつまりにくく、また容易に分解掃除できる構造である。

火炎の安定性

一次空気の割合が高いため、横風に強い安定した火炎が得られる。

圧電点火方式　高性能サーモスタット　立ち消え安全装置

ガステーブル
ガスレンジ

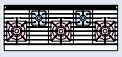
Vシリーズ／ガスレンジ、ガステーブル トップバリエーション

□ ブンゼンバーナ
□ 内部炎口二重バーナ

奥行600

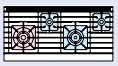
VT0921
VR0921

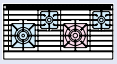
VT1222
VR1222

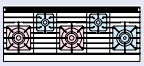

VT1532
★VR1532

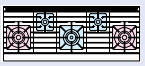
★VT0921R
★VR0921R

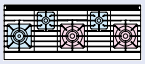
★VT0921L
★VR0921L

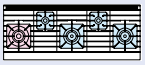

★VT1222R
★VR1222R

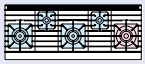

★VT1222L
★VR1222L

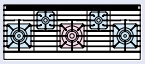

★VT1532N1
★VR1532N1


★VT1532RN
★VR1532RN


★VT1532LN
★VR1532LN


★VT1532R1
★VR1532R1


★VT15322N
★VR15322N

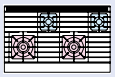

★VT1532L1
★VR1532L1

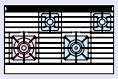
奥行750

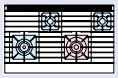
★VT0921A2
VR0921A2

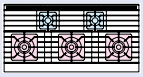
★VT0921A2R
★VR0921A2R

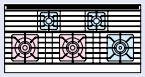
★VT0921A2L
★VR0921A2L

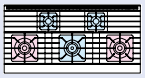

★VT1222A
VR1222A

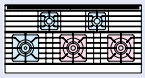

★VT1222AR
★VR1222AR

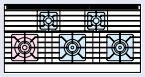

★VT1222AL
★VR1222AL

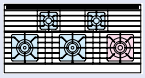

★VT1532A2
VR1532A2

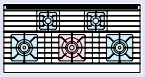

★VT1532A2N1
★VR1532A2N1

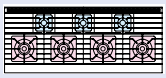

★VT1532A2RN
★VR1532A2RN

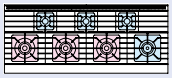

★VT1532A2LN
★VR1532A2LN

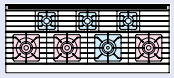

★VT1532A2R1
★VR1532A2R1

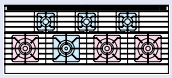

★VT1532A22N
★VR1532A22N

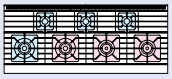

★VT1532A2L1
★VR1532A2L1

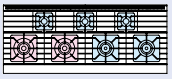

★VT1843A
★VR1843A

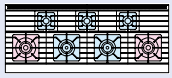

★VT1843ANR
★VR1843ANR

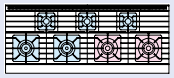

★VT1843ANL
★VR1843ANL

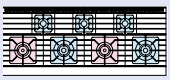

★VT1843ARN
★VR1843ARN

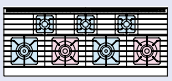

★VT1843ALN
★VR1843ALN

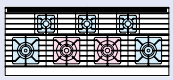

★VT1843AN2
★VR1843AN2

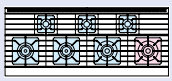

★VT1843ARL
★VR1843ARL

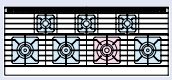

★VT1843A2N
★VR1843A2N

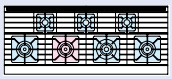

★VT1843ARR
★VR1843ARR

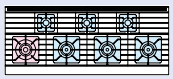

★VT1843ALL
★VR1843ALL


★VT1843ALR
★VR1843ALR


★VT1843A2R
★VR1843A2R


★VT1843A2L
★VR1843A2L


★VT1843AL2
★VR1843AL2


★VT1843AR2
★VR1843AR2

VTシリーズ=内部炎口二重バーナ混載ガステーブル
VRシリーズ=内部炎口二重バーナ混載ガスレンジ

★は受注生産品です。納期をご確認ください。

Vシリーズ、内部炎口バーナーのバリエーション。

内強火

外強火

内・外強火

ガスレンジ・ガステーブル【Vシリーズ】

トップクラスの省エネを実現

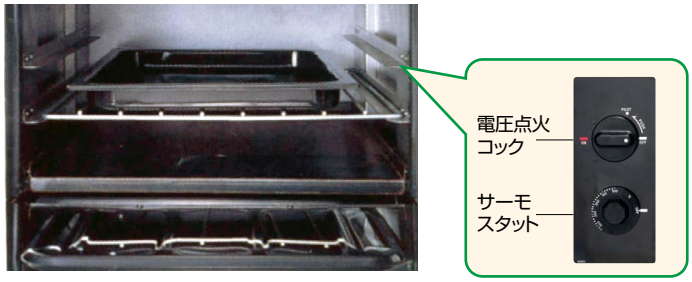
Vシリーズ／ガスレンジ

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(13A) (kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ190 使用最大鍋寸法(径)(mm) 360	φ140※ 360	φ115 260	（※は内部炎口） φ80 260	オーブン数
奥行600mmシリーズ（一部750mmも掲載）													
VR0921	900	600	800	39.0	33,500	35.0	2.51	25		2		1	1
VR1222	1,200	600	800	43.0	37,000	38.7	2.77	25		2		2	1
★VR1532	1,500	600	800	65.1	56,000	58.9	4.22	32		3		2	2
VR0921A2	900	750	800	42.4	36,500	38.4	2.75	25		2	1		1
VR1222A	1,200	750	800	50.0	43,000	45.4	3.25	25		2	2		1
VR1532A2	1,500	750	800	72.1	62,000	65.6	4.70	32		3	2		2
★VR1843A	1,800	750	800	92.5	79,500	83.8	6.00	32		4	3		2
★VR0921R	900	600	800	42.4	36,500	38.4	2.75	25	1	1		1	1
★VR0921L	900	600	800	42.4	36,500	38.4	2.75	25	1	1		1	1
★VR1222R	1,200	600	800	46.5	40,000	42.0	3.01	25	1	1		2	1
★VR1222L	1,200	600	800	46.5	40,000	42.0	3.01	25	1	1		2	1
★VR1532N1	1,500	600	800	68.6	59,000	62.3	4.46	32	1	2		2	2
★VR1532RN	1,500	600	800	68.6	59,000	62.3	4.46	32	1	2		2	2
★VR1532LN	1,500	600	800	68.6	59,000	62.3	4.46	32	1	2		2	2
★VR1532R1	1,500	600	800	72.1	62,000	65.6	4.70	32	2	1		2	2
★VR15322N	1,500	600	800	72.1	62,000	65.6	4.70	32	2	1		2	2
★VR1532L1	1,500	600	800	72.1	62,000	65.6	4.70	32	2	1		2	2
奥行750mmシリーズ													
★VR0921A2R	900	750	800	45.9	39,500	41.7	2.99	25	1	1	1		1
★VR0921A2L	900	750	800	45.9	39,500	41.7	2.99	25	1	1	1		1
★VR1222AR	1,200	750	800	53.5	46,000	48.7	3.49	25	1	1	2		1
★VR1222AL	1,200	750	800	53.5	46,000	48.7	3.49	25	1	1	2		1
★VR1532A2N1	1,500	750	800	75.6	65,000	69.0	4.94	32	1	2	2		2
★VR1532A2RN	1,500	750	800	75.6	65,000	69.0	4.94	32	1	2	2		2
★VR1532A2LN	1,500	750	800	75.6	65,000	69.0	4.94	32	1	2	2		2
★VR1532A2R1	1,500	750	800	79.1	68,000	72.3	5.18	32	2	1	2		2
★VR1532A22N	1,500	750	800	79.1	68,000	72.3	5.18	32	2	1	2		2
★VR1532A2L1	1,500	750	800	79.1	68,000	72.3	5.18	32	2	1	2		2
★VR1843ANR	1,800	750	800	95.9	82,500	87.1	6.24	32	1	3	3		2
★VR1843ANL	1,800	750	800	95.9	82,500	87.1	6.24	32	1	3	3		2
★VR1843ARN	1,800	750	800	95.9	82,500	87.1	6.24	32	1	3	3		2
★VR1843ALN	1,800	750	800	95.9	82,500	87.1	6.24	32	1	3	3		2
★VR1843AN2	1,800	750	800	99.4	85,500	90.5	6.48	32	2	2	3		2
★VR1843ARL	1,800	750	800	99.4	85,500	90.5	6.48	32	2	2	3		2
★VR1843A2N	1,800	750	800	99.4	85,500	90.5	6.48	32	2	2	3		2
★VR1843ARR	1,800	750	800	99.4	85,500	90.5	6.48	32	2	2	3		2
★VR1843ALL	1,800	750	800	99.4	85,500	90.5	6.48	32	2	2	3		2
★VR1843ALR	1,800	750	800	99.4	85,500	90.5	6.48	32	2	2	3		2
★VR1843A2R	1,800	750	800	102.9	88,500	93.8	6.72	32	3	1	3		2
★VR1843A2L	1,800	750	800	102.9	88,500	93.8	6.72	32	3	1	3		2
★VR1843AL2	1,800	750	800	102.9	88,500	93.8	6.72	32	3	1	3		2
★VR1843AR2	1,800	750	800	102.9	88,500	93.8	6.72	32	3	1	3		2

★ は受注生産品です。納期をご確認ください。
付属品:オーブンバット、オーブン棚網、バット掛け
JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

オーブンレンジ

オーブン庫内はワイドな設計。圧電点火方式や庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタット。立ち消え安全装置を組み込むことにより安全性を追求し、操作もシンプルで簡単です。



レンジトップ面は全面ゴトク(堅牢な鋳物製)ですから大きな鍋も持ち上げることなくスムーズに移動ができ、作業効率を高めます。

Vシリーズ／ガステーブル

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(13A) (kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ190 使用最大鍋寸法(径)(mm) 360	φ140※ 360	φ115 260	φ80 260
奥行600mmシリーズ（一部750mmも掲載）												
VT0921	900	600	800	29.7	25,500	26.0	1.86	25		2		1
VT1222	1,200	600	800	33.7	29,000	29.6	2.12	25		2		2
VT1532	1,500	600	800	46.5	40,000	40.8	2.92	25		3		2
★VT0921A2	900	750	800	33.1	28,500	29.3	2.10	25		2	1	
★VT1222A	1,200	750	800	40.7	35,000	36.3	2.60	25		2	2	
★VT1532A2	1,500	750	800	53.5	46,000	47.5	3.40	25		3	2	
★VT1843A	1,800	750	800	73.9	63,500	65.6	4.70	25		4	3	
★VT0921R	900	600	800	33.1	28,500	29.3	2.10	25	1	1		1
★VT0921L	900	600	800	33.1	28,500	29.3	2.10	25	1	1		1
★VT1222R	1,200	600	800	37.2	32,000	32.9	2.36	25	1	1		2
★VT1222L	1,200	600	800	37.2	32,000	32.9	2.36	25	1	1		2
★VT1532N1	1,500	600	800	50.0	43,000	44.1	3.16	25	1	2		2
★VT1532RN	1,500	600	800	50.0	43,000	44.1	3.16	25	1	2		2
★VT1532LN	1,500	600	800	50.0	43,000	44.1	3.16	25	1	2		2
★VT1532R1	1,500	600	800	53.5	46,000	47.5	3.40	25	2	1		2
★VT15322N	1,500	600	800	53.5	46,000	47.5	3.40	25	2	1		2
★VT1532L1	1,500	600	800	53.5	46,000	47.5	3.40	25	2	1		2
奥行750mmシリーズ												
★VT0921A2R	900	750	800	33.1	28,500	29.3	2.10	25	1	1	1	
★VT0921A2L	900	750	800	33.1	28,500	29.3	2.10	25	1	1	1	
★VT1222AR	1,200	750	800	44.2	38,000	39.6	2.84	25	1	1	2	
★VT1222AL	1,200	750	800	44.2	38,000	39.6	2.84	25	1	1	2	
★VT1532A2N1	1,500	750	800	57.0	49,000	50.8	3.64	25	1	2	2	
★VT1532A2RN	1,500	750	800	57.0	49,000	50.8	3.64	25	1	2	2	
★VT1532A2LN	1,500	750	800	57.0	49,000	50.8	3.64	25	1	2	2	
★VT1532A2R1	1,500	750	800	60.5	52,000	54.2	3.88	25	2	1	2	
★VT1532A22N	1,500	750	800	60.5	52,000	54.2	3.88	25	2	1	2	
★VT1532A2L1	1,500	750	800	60.5	52,000	54.2	3.88	25	2	1	2	
★VT1843ANR	1,800	750	800	77.3	66,500	69.0	4.94	25	1	3	3	
★VT1843ANL	1,800	750	800	77.3	66,500	69.0	4.94	25	1	3	3	
★VT1843ARN	1,800	750	800	77.3	66,500	69.0	4.94	25	1	3	3	
★VT1843ALN	1,800	750	800	77.3	66,500	69.0	4.94	25	1	3	3	
★VT1843AN2	1,800	750	800	80.8	69,500	72.3	5.18	25	2	2	3	
★VT1843ARL	1,800	750	800	80.8	69,500	72.3	5.18	25	2	2	3	
★VT1843A2N	1,800	750	800	80.8	69,500	72.3	5.18	25	2	2	3	
★VT1843ARR	1,800	750	800	80.8	69,500	72.3	5.18	25	2	2	3	
★VT1843ALL	1,800	750	800	80.8	69,500	72.3	5.18	25	2	2	3	
★VT1843ALR	1,800	750	800	80.8	69,500	72.3	5.18	25	2	2	3	
★VT1843A2R	1,800	750	800	84.3	72,500	75.7	5.42	25	3	1	3	
★VT1843A2L	1,800	750	800	84.3	72,500	75.7	5.42	25	3	1	3	
★VT1843AL2	1,800	750	800	84.3	72,500	75.7	5.42	25	3	1	3	
★VT1843AR2	1,800	750	800	84.3	72,500	75.7	5.42	25	3	1	3	

★ は受注生産品です。納期をご確認ください。
JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

オプション

Vシリーズ用バックガード

TAP-BG-96(96A)
W 900×D60×H150
TAP-BG-126(126A)
W1,200×D60×H150
TAP-BG-156(156A)
W1,500×D60×H150
TAP-BG-186(186A)
W1,800×D60×H150
※注:(A)タイプは奥行750㎜用です。

TAP-BG-9
W 900×D15×H200
TAP-BG-12
W1,200×D15×H200
TAP-BG-15
W1,500×D15×H200
TAP-BG-18
W1,800×D15×H200

ガスレンジ・ガステーブル【アルファーシリーズ】

強火力ユニバーサル二重バーナーを搭載し、安全性を追求。

NR1222

NR1532

NR1532A

★NR1832A

トップバーナには、16.3kW(14,000kcal/h)の強力ユニバーサル二重バーナを採用。点火は安全性を重視したパイロット点火方式です。(マッチ点火)

使用頻度の高いトッププレートには耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430,No.4仕上げ)を採用。φ320mmとφ240mmの丸五徳を合理的に配列しています。

オーブン庫内には立ち消え安全装置付。万一の立ち消えに対しても自動的にガスを遮断してガス漏れを未然に防ぎます。

オーブン庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタットを組み込んでいますから調理のマニュアル化も可能です。

外装材には耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430,No.4仕上げ)を使用しているため清掃も容易になり、美しく衛生的に使用していただけます。特に重量負担の大きなパイプ脚部にはステンレス材SUS304材φ38を使用して堅牢性を高めました。
また調理道具類の収納に便利なスノコ棚付です。

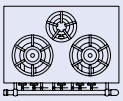
高さ850mmタイプも製作いたします。

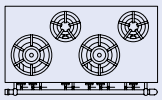
ガステーブル付属品:点火棒
ガスレンジ付属品:オーブンバット、棚網、バット掛け、点火棒

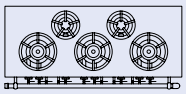
ガステーブル
ガスレンジ

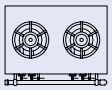
アルファシリーズ／ガスレンジ、ガステーブルトップバリエーション

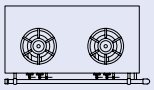
奥行600

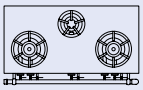

NR0921
★NT0921
W900×D600×H800

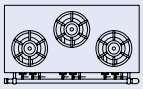

NR1222
★NT1222
W1,200×D600×H800

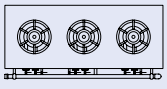

NR1532
★NT1532
W1,500×D600×H800

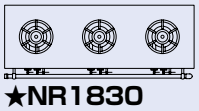

★NR0920
★NT0920
W900×D600×H800

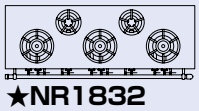

★NR1220
★NT1220
W1,200×D600×H800

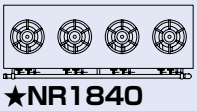

★NR1221
★NT1221
W1,200×D600×H800


★NR1230
★NT1230
W1,200×D600×H800

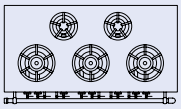

★NR1530
★NT1530
W1,500×D600×H800

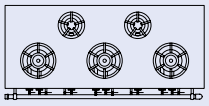

★NR1830
★NT1830
W1,800×D600×H800

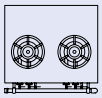

★NR1832
★NT1832
W1,800×D600×H800

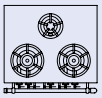

★NR1840
★NT1840
W1,800×D600×H800

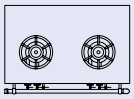
奥行750

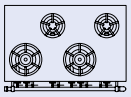

NR1532A
★NT1532A
W1,500×D750×H800

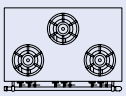

★NR1832A
★NT1832A
W1,800×D750×H800

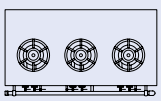

★NR0920A
★NT0920A
W900×D750×H800

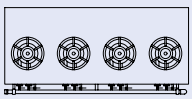

★NR0921A
NT0921A
W900×D750×H800


★NR1220A
★NT1220A
W1,200×D750×H800

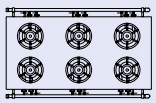

NR1222A
NT1222A
W1,200×D750×H800

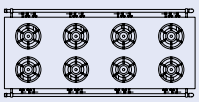

★NR1230A
★NT1230A
W1,200×D750×H800


★NR1530A
★NT1530A
W1,500×D750×H800

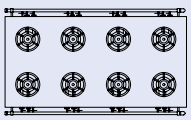

★NR1840A
★NT1840A
W1,800×D750×H800

奥行900 (両面仕様)


★NR1860BW
★NT1860BW
W1,800×D900×H800


★NR2480BW
★NT2480BW
W2,400×D900×H800

奥行1200 (両面仕様)


★NR2480CW
★NT2480CW
W2,400×D1,200×H800

★は受注生産品です。納期をご確認ください。

高性能サーモスタット　立ち消え安全装置　パイロット点火(点火棒使用)

ガステーブル・ガスレンジ　トップバーナー大(φ190)=16.3kW(14,000kcal/h) 強力ユニバーサル二重バーナー採用

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ190 使用最大鍋寸法(径)(mm) 400	φ125 330	オーブン数
ガスレンジ											
NR0921	900	600	800	48.4	42,000	45.9	3.29	25	2	1	1
NR1222	1,200	600	800	55.8	48,000	52.6	3.77	25	2	2	1
NR1532	1,500	600	800	81.4	70,000	76.8	5.5	32	3	2	2
NR1532A	1,500	750	800	81.4	70,000	76.8	5.5	32	3	2	2
★NR1832A	1,800	750	800	81.4	70,000	76.8	5.5	32	3	2	2
★NR1860BW	1,800	900	800	126.8	109,000	118.4	8.48	32x2	6		2両面
★NR0920	900	600	800	41.9	36,000	39.2	2.81	25	2		1
★NR1220	1,200	600	800	41.9	36,000	39.2	2.81	25	2		1
★NR1221	1,200	600	800	48.8	42,000	45.9	3.29	25	2	1	1
★NR1230	1,200	600	800	58.2	50,000	54.3	3.89	25	3		1
★NR1530	1,500	600	800	67.5	58,000	63.4	4.54	32	3		2
★NR1830	1,800	600	800	67.5	58,000	63.4	4.54	32	3		2
★NR1832	1,800	600	800	81.4	70,000	76.8	5.5	32	3	2	2
★NR1840	1,800	600	800	83.7	72,000	78.5	5.62	32	4		2
★NR0920A	900	750	800	41.9	36,000	39.2	2.81	25	2		1
★NR0921A	900	750	800	48.4	42,000	45.9	3.29	25	2	1	1
★NR1220A	1,200	750	800	41.9	36,000	39.2	2.81	25	2		1
NR1222A	1,200	750	800	55.8	48,000	52.6	3.77	25	2	2	1
★NR1230A	1,200	750	800	58.2	50,000	54.3	3.89	25	3		1
★NR1530A	1,500	750	800	67.5	58,000	63.4	4.54	32	3		2
★NR1840A	1,800	750	800	83.7	72,000	78.5	5.62	32	4		2
★NR2480BW	2,400	900	800	173.9	149,500	162.5	11.64	32×2	8		3両面
★NR2480CW	2,400	1,200	800	173.9	149,500	162.5	11.64	32×2	8		3両面
ガステーブル											
★NT0921	900	600	800	39.5	34,000	36.9	2.64	25	2	1	
★NT1222	1,200	600	800	46.5	40,000	43.6	3.12	25	2	2	
★NT1532	1,500	600	800	62.8	54,000	58.6	4.2	25	3	2	
★NT1532A	1,500	750	800	62.8	54,000	58.6	4.2	25	3	2	
★NT1832A	1,800	750	800	62.8	54,000	58.6	4.2	25	3	2	
★NT1860BW	1,800	900	800	97.7	84,000	90.5	6.48	25x2	6		
★NT0920	900	600	800	32.6	28,000	30.2	2.16	25	2		
★NT1220	1,200	600	800	32.6	28,000	30.2	2.16	25	2		
★NT1221	1,200	600	800	39.5	34,000	36.9	2.64	25	2	1	
★NT1230	1,200	600	800	48.8	42,000	45.2	3.24	25	3		
★NT1530	1,500	600	800	48.8	42,000	45.2	3.24	25	3		
★NT1830	1,800	600	800	48.8	42,000	45.2	3.24	25	3		
★NT1832	1,800	600	800	62.8	54,000	58.6	4.2	25	3	2	
★NT1840	1,800	600	800	65.1	56,000	60.3	4.32	25	4		
★NT0920A	900	750	800	32.6	28,000	30.2	2.16	25	2		
NT0921A	900	750	800	39.5	34,000	36.9	2.64	25	2	1	
★NT1220A	1,200	750	800	32.6	28,000	30.2	2.16	25	2		
NT1222A	1,200	750	800	46.5	40,000	43.6	3.12	25	2	2	
★NT1230A	1,200	750	800	48.8	42,000	45.2	3.24	25	3		
★NT1530A	1,500	750	800	48.8	42,000	45.2	3.24	25	3		
★NT1840A	1,800	750	800	65.1	56,000	60.3	4.32	25	4		
★NT2480BW	2,400	900	800	130.3	112,000	120.6	8.64	32×2	8		
★NT2480CW	2,400	1,200	800	130.3	112,000	120.6	8.64	32×2	8		

★ は受注生産品です。納期をご確認ください。

JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

オプション

アルファシリーズ用バックガード

BG-93
W900×D30×H150

BG-123
W1,200×D30×H150

BG-153
W1,500×D30×H150

★BG-183
W1,800×D30×H150

強力ユニバーサルバーナー・バリエーション

φ125 一重バーナー強火
[7.6kW (6,500kcal/h)]

φ190 二重バーナー強火
[16.3kW (14,000kcal/h)]

ガスレンジ・ガステーブル・スープレンジ【スタンダードシリ

プロの要望に応える機能性重視のベーシックモデル

洋食から和食まで幅広い調理に使用できる、もっともレギュラーなガスレンジです。

トップバーナには、12.2kW(10,500kcal/h)のユニバーサル二重バーナを採用、点火は簡単、確実なパイロット点火方式です。(マッチ点火)

使用頻度の激しいトッププレートには耐久性に優れた高級ステンレス材(SUS430,No.4仕上げ)を採用。φ320mmとφ240mmの丸五徳を合理的に配列しています。

調理用途を広げるワイドなオーブン。オーブン庫内には熱効率の良い下火式を採用しています。

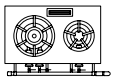
メインパイプからコックに至まで使いやすさと機能性を重視。外装面には高級ステンレス材(SUS430,No.4仕上げ)を使用した衛生的な製品に仕上げています。

付属品:オーブンバット、バット掛け、棚網、点火棒

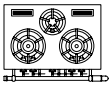
ガスレンジ

トップバーナー大(φ180)=12.2kW (10,500kcal/h)

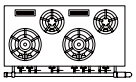
奥行450・600シリーズ



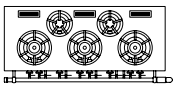
S-TGR-7545
W750×D450×H800



S-TGR-90
W900×D600×H800

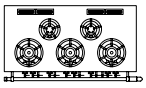


S-TGR-120
W1,200×D600×H800



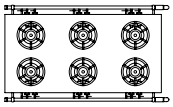
S-TGR-150
W1,500×D600×H800

奥行750シリーズ



S-TGR-150A
W1,500×D750×H800

奥行900シリーズ(両面仕様)



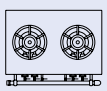
TGR-180BW
W1,800×D900×H800

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ180 使用最大鍋寸法(径)(mm) 360	φ125 330(300※)	グリル	オーブン数
S-TGR-7545	750	450	800	25.0	21,500	19.8	1.42	20	1	1		1
S-TGR-90	900	600	800	40.7	35,000	32.2	2.31	25	2	1		1
S-TGR-120	1,200	600	800	47.7	41,000	37.7	2.70	25	2	2		1
S-TGR-150	1,500	600	800	68.6	59,000	53.0	3.80	32	3	2		2
S-TGR-150A	1,500	750	800	75.6	65,000	59.5	4.26	32	3	2		2
TGR-180BW	1,800	900	800	101.2	87,000	79.9	5.72	32×2	6			2両面

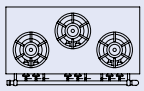
※LPGの場合小バーナの使用最大鍋寸法は、300mmとなります。
JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

スタンダードシリーズ／ガステーブル トップバリエーション

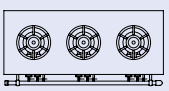
奥行600



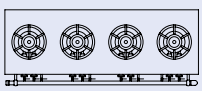
★J-TGT-90-2



★J-TGT-120-3

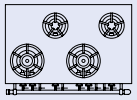


★J-TGT-150-3

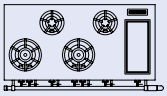


★J-TGT-180

奥行750

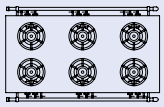


★J-TGT-120A



★J-TGT-150AH

奥行900



★J-TGT-180BW

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ180 使用最大鍋寸法(径)(mm) 360	φ125 330(300※)	グリル
★J-TGT-90-2	900	600	800	24.4	21,000	18.4	1.32	25	2		
★J-TGT-120-3	1,200	600	800	36.6	31,500	27.6	1.98	25	3		
★J-TGT-150-3	1,500	600	800	36.6	31,500	27.6	1.98	25	3		
★J-TGT-180	1,800	600	800	48.8	42,000	37.0	2.65	25	4		
★J-TGT-120A	1,200	750	800	39.0	33,500	29.0	2.08	25	2	2	
★J-TGT-150AH	1,500	750	800	40.1	34,500	30.9	2.21	25	2	2	1
★J-TGT-180BW	1,800	900	800	73.3	63,000	55.3	3.96	25×2	6		

★ は受注生産品です。納期をご確認ください。
※LPGの場合小バーナの使用最大鍋寸法は、300mmとなります。
JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

高さ850mmタイプも製作いたします。

(財) 日本ガス機器検査協会検査合格品　パイロット点火(点火棒使用)

【ガステーブル（バックガード標準装備）】

【ガステーブル】

※S-TGTシリーズは、トッププレート /t=2.0mmを使用
TGTシリーズはトッププレート /t=3.0mmを使用
メインパイプ /ニッケルクロム仕上げ

バックガードが標準装備されたB-TGTシリーズが加わりました。

オーブン調理を必要としないレストラン、和食の厨房等に適しています。
トップバーナには、12.2kW（10,500kcal/h）のユニバーサル二重バーナを採用。点火は簡単、確実なパイロット点火方式です。（マッチ点火）

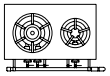
使用頻度の激しいトッププレートには耐久性に優れた高級ステンレス（SUS430,No.4仕上げ）を採用。φ320mmとφ240mmの丸五徳を合理的に配列しています。

メインパイプからコックに至まで使いやすさと機能性を重視。もちろん内外装には高級ステンレス材（SUS430,No.4仕上げ）を使用した衛生的な製品に仕上げています。
特に重量負担の大きなパイプ脚部にはSUS304材φ38を使用して堅牢な性を高めました。

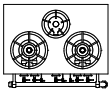
付属品:点火棒

ガステーブル 奥行450・600・750シリーズ

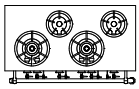
トップバーナー大(φ180)=12.2kW (10,500kcal/h)



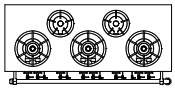
S-TGT-7545
W750×D450×H800



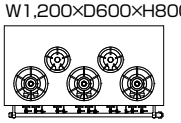
B-TGT-90
S-TGT-90
TGT-90
W900×D600×H800



B-TGT-120
S-TGT-120
TGT-120
W1,200×D600×H800



B-TGT-150
S-TGT-150
TGT-150
W1,500×D600×H800



B-TGT-150A
TGT-150A
W1,500×D750×H800

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ180	φ125 使用最大鍋寸法(径)(mm)	グリル	JIA認証
									360	330(300※)		
バックガード標準装備												
B-TGT-90	900	600	800	27.3	23,400	23.8	1.70	25	2	1		○
B-TGT-120	1,200	600	800	32.2	27,600	28.6	2.04	25	2	2		○
B-TGT-150	1,500	600	800	43.4	37,200	38.1	2.72	25	3	2		○
B-TGT-150A	1,500	750	800	43.4	37,200	38.1	2.72	25	3	2		○
バックガードなし、トッププレート板厚2mm												
S-TGT-7545	750	450	800	19.8	17,000	14.7	1.05	20	1	1		○
S-TGT-90	900	600	800	32.0	27,500	23.7	1.70	25	2	1		○
S-TGT-120	1,200	600	800	39.0	33,500	29.0	2.08	25	2	2		○
S-TGT-150	1,500	600	800	51.2	44,000	38.4	2.75	25	3	2		○
バックガードなし、トッププレート板厚3mm												
TGT-90	900	600	800	32.0	27,500	23.7	1.70	25	2	1		○
TGT-120	1,200	600	800	39.0	33,500	29.0	2.08	25	2	2		○
TGT-150	1,500	600	800	51.2	44,000	38.4	2.75	25	3	2		○
TGT-150A	1,500	750	800	51.2	44,000	38.4	2.75	25	3	2		○

※LPGの場合小バーナの使用最大鍋寸法は、300mmとなります。
JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

ガスローレンジ(スープレンジ)

【スタンダードシリ ーズ】

スタンダードシリーズ
STANDARD SERIES

バックガード高さ　500mm　サイドガード高さ350mm

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径	トップバーナ φ200 使用最大鍋寸法(径)(420mm)	JIA認証
TGP-60	600	600	450	18.6	16,000	18.1	1.3	25	1	○
TGP-90	900	600	450	37.2	32,000	36.3	2.6	25	2	○
TGP-120	1,200	600	450	37.2	32,000	36.3	2.6	25	2	○
バック・サイドガード標準装備										
B-TGP-60	600	600	450	18.0	15,500	17.5	1.25	25	1	○
B-TGP-90	900	600	450	36.0	31,000	35.0	2.50	25	2	○
B-TGP-120	1,200	600	450	36.0	31,000	35.0	2.50	25	2	○

使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

オプション

スタンダード用バックガード

BG-93
W900×D30×H150
BG-123
W1,200×D30×H150
BG-153
W1,500×D30×H150
★BG-183
W1,800×D30×H150

イタメ用中華ハカマ

イタメ用中華ハカマ
外形寸法:φ300(内径270)×H75
φ320の五徳にかぶせて使用。

スープレンジ防火用バックガード

BG-66
W600×D60×H350
BG-96
W900×D60×H350
BG-126
W1,200×D60×H350

ガスローレンジ(スープレンジ)

【涼厨シリ ーズ】

商標「涼厨®」「涼®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

換気&空調は変更なしで、厨房機器のみ「涼厨」に入れ替えると…

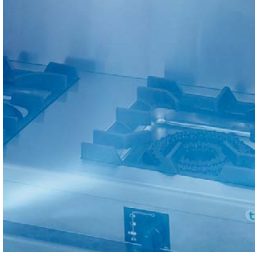
- **Point1** 作業者周囲の「室温」が大幅削減
- **Point2** 作業者への「輻射熱」は感じません
- **Point3** 夏場でも25℃以下の環境が実現

「涼厨」シリーズはこの他に、スパゲティボイラー、角型ゆで麺器、フライヤー、立体炊飯器、食器洗浄機があります。
詳しくは、専用カタログをご覧ください。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	ガス接続口径	使用最大鍋寸法(径)(mm)	JIA認証
★LR-TGP-65	650	750	450+950	16.3	14,000	20	510	○

※ガス種13Aのみ
使用最大鍋寸法(径)より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　圧電点火方式　高性能サーモスタット　立ち消え安全装置　パイロット点火(点火棒使用)



ガスローレンジ【スープレンジ】・フランスレンジ

【プラスワンシリーズ】

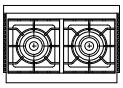
プラスワンシリーズ PLUS 1 SERIES

バックガード高さ　500mm　サイドガード高さ350mm

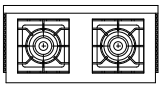
スープレンジ　奥行600シリーズ

トップバーナには、17.4kW（15,000kcal/h）の強力ユニバーサル二重バーナを採用。圧電点火方式による自動点火に加え、とろ火から強火までコックひとつで火力の調節が自由にできます。

TGL-0610
TGL-0610F



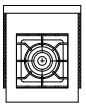
TGL-0920
TGL-0920F



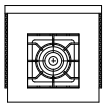
TGL-1220
TGL-1220F

W600/900/1200×D600×H450

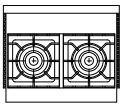
スープレンジ　奥行750シリーズ



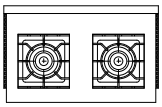
TGL-0610A
TGL-0610AF



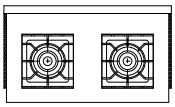
TGL-0710A
TGL-0710AF



TGL-0920A
TGL-0920AF



TGL-1220A
TGL-1220AF

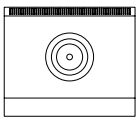


TGL-1320A
TGL-1320AF

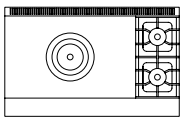
W600/750/900/1200/1300×D750×H450

フランスレンジ

点火は簡単操作の圧電点火方式。火加減もトロ火から強火までコック操作で簡単調理。ヒートプレートと五徳はフラットな設計にしてありますから鍋の移動がスムーズにおこなえます。
オーブン庫内温度をコントロールできる高性能サーモスタットを組み込んでいますから調理のマニュアル化も可能です。



★TAP-HP-90A
W900×D750×H800



★TAP-HP-120A
W1,200×D750×H800

付属品:オーブンバット、プレートリング掛け、棚網、バット掛け

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	トップバーナ φ220	使用最大鍋寸法(径) (mm)	JIA認証
マッチ点火方式											
TGL-0610	600	600	450	17.4	15,000	15.1	1.08	25	1	510	○
TGL-0920	900	600	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	420	○
TGL-1220	1,200	600	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	510	○
TGL-0610A	600	750	450	17.4	15,000	15.1	1.08	25	1	510	○
TGL-0710A	750	750	450	17.4	15,000	15.1	1.08	25	1	600	○
TGL-0920A	900	750	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	420	○
TGL-1220A	1,200	750	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	510	○
★TGL-1320A	1,300	750	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	600	○
圧電点火方式											
TGL-0610F	600	600	450	17.4	15,000	15.1	1.08	25	1	510	○
TGL-0920F	900	600	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	420	○
TGL-1220F	1,200	600	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	510	○
TGL-0610AF	600	750	450	17.4	15,000	15.1	1.08	25	1	510	○
TGL-0710AF	750	750	450	17.4	15,000	15.1	1.08	25	1	600	○
TGL-0920AF	900	750	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	420	○
TGL-1220AF	1,200	750	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	510	○
★TGL-1320AF	1,300	750	450	34.9	30,000	30.3	2.17	25	2	600	○

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径	トップバーナ φ180	φ115 使用最大鍋寸法(径)(mm) 260	オーブン数	JIA認証
フランスレンジ												
★TAP-HP-90A	900	750	800	19.8	17,000	18.1	1.30	25	1		1	
★TAP-HP-120A	1,200	750	800	34.9	29,000	32.1	2.06	25	1	2	1	

★ は受注生産品です。納期をご確認ください。
JIA認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。

Example of Work
施工事例

お客様のご要望に合わせたカスタムメイドの数々。

全国営業所一覧

北海道事業部

札幌営業所	011(862)3000
岩見沢営業所	0126(45)3123
旭川営業所	0166(51)4600
帯広営業所	0155(24)8612
函館営業所	0138(47)5377
苫小牧営業所	0144(52)5111
釧路営業所	0154(25)1341
釧路営業所北見出張所	0157(66)1123

東北事業部

八戸営業所	0178(20)1171
青森営業所	017(721)3771
盛岡営業所	019(636)2951
水沢営業所	0197(51)1715
秋田営業所	018(846)5401
酒田営業所	0234(23)7378
山形営業所	023(635)0237
仙台営業所	022(236)3607
郡山営業所	024(952)5558
いわき営業所	0246(36)7342
福島営業所	024(555)1161
福島営業所東福島出張所	0244(44)1170

北関東事業部

高崎営業所	027(326)4089
大宮営業所	048(871)8081
川口営業所	048(290)2150
熊谷営業所	048(532)1141
新潟営業所	025(283)4020
松本営業所	0263(26)3340
長野営業所	026(259)3471

東関東事業部

宇都宮営業所	028(647)1431
水戸営業所	029(248)3038
つくば営業所	029(851)8613
千葉営業所	043(248)0791
柏営業所	04(7163)0405

東京事業部

東京営業所一課	03(3715)3121
東京営業所二課	03(3711)7381
東京営業所三課	03(5773)9123
東京営業所サービス課	03(5723)8851
城東営業所	03(5637)2781
城東営業所サービス課	03(5637)2271
城北営業所	03(3854)3261
城北営業所サービス課	03(3854)3171
品川営業所	03(5962)5192

南関東事業部

首都圏営業所	044(755)8081
首都圏営業所サービス課	044(755)8081
横浜営業所	045(260)4530
藤沢営業所	0466(89)3704
厚木営業所	046(226)9031
立川営業所	042(546)6011
甲府営業所	055(235)5201

東海事業部

名営業所	0568(25)6222
豊橋営業所	0532(87)1350
三重営業所	059(235)5761
岐阜営業所	058(274)6201
浜松営業所	053(460)0811
三島営業所	055(973)3000
三島営業所伊東出張所	0557(35)3811
静岡営業所	054(263)2870

北陸事業部

金沢営業所	076(269)2081
福井営業所	0776(53)3071
越前営業所	0778(22)9696
富山営業所	076(422)8686
高岡営業所	0766(29)2333

関西事業部

関西営業部営業開発	06(6399)9877
大阪営業所一課	06(6399)9277
大阪営業所二課	06(6399)9377
大阪営業所三課	06(6399)9477
大阪営業所サービス課	06(6399)9922
堺営業所	072(227)7828
和歌山営業所	073(473)3211
京都営業所	075(642)8056
福知山営業所	0773(25)2434
滋賀営業所	077(566)2070
神戸営業所	078(821)8620
姫路営業所	079(286)5121

中国事業部

広島営業所	082(870)7701
山口営業所	083(989)6425
福山営業所	084(941)4045
松江営業所	0852(27)1442
鳥取営業所	0857(25)6011
岡山営業所	086(221)5632

四国事業部

高松営業所	087(869)3111
徳島営業所	088(665)7474
松山営業所	089(926)1818
松山営業所新居浜出張所	0897(36)5341
高知営業所	088(880)4581

九州事業部

九州営業部営業開発	092(504)3328
福岡営業所	092(504)3321
西福岡営業所	092(407)1235
北九州営業所	093(963)7051
久留米営業所	0942(22)8001
佐賀営業所	0952(33)9065
長崎営業所	095(862)5334
佐世保営業所	0956(31)3822
鹿児島営業所	099(243)2900
熊本営業所	096(379)2222
宮崎営業所	0985(28)3090
宮崎営業所延岡出張所	0982(34)0061
大分営業所	097(554)8110
沖縄営業所	098(864)0966
八重山出張所	0980(84)1883

メンテナンス部

メンテナンスコールセンター	044(751)6318

業務用厨房機器ショールーム(テストキッチン)

東名川崎	044(755)8081
千葉	043(248)0791
NEXT	03(3854)3261
ACTIVE	028(647)1431
岡山	086(221)5632
北海道	0126(45)3123

システムキッチンショールーム

キッチンギャラリー	03(5498)7112
TRY	0126(45)3123

工場

《ISO9001取得工場》
北海道、福島鹿島、福島原町、福島小高、いわき
《工場》
福島鹿島第二、川崎野川

関係会社　(株)タニコーテック

《ISO9001取得工場》
大野第一、大野第二、丸岡、九州

本社

本社営業部
官需部
IBC事業部
機器事業部
本社設計部

ISO14001取得

タニコーリース&クレジットのご案内

わずかな経費で最新鋭設備機器の導入が可能になる！

簡単に Easily ＋ 便利に Useful ＋ 迅速に Quickly

お申込は、簡単。FAXで
タニコー審査申込書にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

選べる2つのプラン

リース・プラン（ファイナンシャルリース）

両プラン共通

資金の有効活用
月々一定額で、最新設備導入が可能！一度に多額の資金を必要とせず、金融機関の借入れ枠が温存できます。

リース・プラン（ファイナンシャルリース）

経費処理が可能！
金額経費として処理ができるので、コストが容易に把握できます。(※1)

事務負担を軽減！
導入される設備の資産計上、減価償却、固定資産税の申告、保険の付保等の管理の手間がなくなります。(※1)

クレジット・プラン（分割払い）

動産総合保険付保！
動産総合保険を付保しているので、火災、風水害、盗難等にも安心です！

クレジット・プラン（分割払い）

お客様の所有に
分割払い完済後、お客様の所有物になります。お支払回数を選択できます！
12・24・36・48・60・72回

ご利用を検討中のお客様へ
ご相談・お問い合わせは、最寄りの営業所へお気軽にご連絡下さい。詳しくご説明させていただきます。

タニコーリース&クレジットでは、登録販売店の募集をしております。最寄りの営業所へお問い合せください。

※1 平成20年4月のリース会計基準の変更により、固定資産へ計上する場合もあります。
※ タニコーリース&クレジットでは、ご契約に際しまして、弊社提携信販会社の審査が必要です。審査の結果、ご契約いただけない場合がございますのであらかじめご了承ください。
※ 金額500万円迄で、対象機器(タニコー製品)をご採用いただき、かつタニコー(株)にてご購入いただくお客様を対象にしております。
※ リースプランおよびクレジット・プランは、契約中の途中解約は原則できません。あらかじめご了承ください。

TX-0
Concept Range

安全に関するご注意

- ●ご使用の前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
- ●本体に貼ってあるガス栓以外では使用しないでください。
- ●電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーをお使いください。
- ●取扱いを誤りますと、一酸化炭素中毒・火災・やけどなどの原因となることがあります。
- ●機器の設置工事は、お買上げの販売店または専門業者にご依頼ください。
- ●熱機器の設置については安全のため、消防法の設置基準に従って設置してください。
- ●電気を使用する機器は、万一の感電防止のためにアース（第3種設備工事）を必ず取付けてお使いください。

使用上のご注意

- ●ご使用中は機器のそばを離れないでください。異常過熱によって火災になる場合があります。
- ●本体周り、油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えることがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ●ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。
- ●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。機器が故障する原因になります。
- ●地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。

●この商品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

タニコー株式会社

本社　〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03-5498-7111（代）

タニコーホームページ ***http://www.tanico.co.jp***

ISO 14001
JIS Q 14001
本社
JAB CM004

ISO 9001
JIS Q 9001
JAB CM004
福島小高工場
福島原町工場
福島鹿島工場
いわき工場
北海道工場
大野第一工場
大野第二工場
丸岡工場
九州工場

FSC ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C002194
www.fsc.org

PRM-CE110-1310J35PP